



混乱する「食」に思いつ

— 自らの健康は健全な食生活から —

(社) 北海道地域農業研究所 専務理事 宮田 義行

日本農業の厳しさが言われ続けて今日その度合いは、深刻さを深めている。その時代その時代でその問題点が異なることはあるものの、ここ数十年は、国際化のなかで農畜産物の自由化拡大がもたらす様々な影響が、生産者のみならず「食」にかかわる多くの人々や業界、消費者は当然のことながら、食品業界とか物流業界などにも現れている。

バブル崩壊のなかで、流通業界では価格破壊が進行しその過程で経営破綻した量販店があった。そのような事態に至る理由はいろいろあったであろうが、結果として大きな社会問題となった。低価格は消費者にとってありがたいことであり歓迎さ

れたが、それによって総需要が拡大するかというと、国民の胃袋はおのずと限界があるわけで現状のパイの中のシェア競争となるのである。そこで従来の低価格路線と同時に、差別化による新たな需要開拓の方向が選択されることになった。

では、従来の食品と何をどのように差別化するのか、そしてそれが消費者に理解され具体的な形で結果をだせるか。その差別化の大きな要素として考えられたのが「安全」「健康」「機能性」等々である。

食品の安全性は自明のことであり、今さらなにをと思うのではあるが、ここ最近のニュースを見ると残念ながら消費者が安

心できる状況にはないと言わざるを得ない。今年度の農業白書によると消費者の九五%が不安を感じていると報告されている。それは、BSE問題のよう原因が解明されていない、感染ルートが特定されていないなどによる不安は、全頭検査体制の整備による食品としての安全性が一応理解されつつも、依然大きなものと見なければならぬであろう。

さらに、食品メーカーによる偽装事件の発生は、その発生原因の解明のなかで企業そのものの体質問題と見なされるにいたり、消費者の食品の安全性に対する不安を益々高めることになった。「食」に携わる者としては、生産する者、消費する者、その間を結びつける流通に携わる者等がいるが、その中でこの問題が大きく取り上げられるのは、「安全」「健康」ということがキーワードとなっている今日では当然の成り行きと考えられる。

ところで、最近の食の安全性に関して少し考えさせられることがある。それは安全性の基準について、国際機関、国による公的基準さらに民間による自主基準があり、それを守り食料として供給する生産者・食品メーカーの義務は当然ではあるが、一方では国民一人一人が食について考え、自らの健康を守るといふ姿勢がさらに必要となるであろう。それは食生活そのもの

の問題と同時に、科学技術の発展の中での環境変化に対応できる個々の能力の維持向上という面も考えていく必要があるのではないのか。

アトピーやアレルギー問題は、因果関係が不明で、その治療方法が確立されていないし、有害物質としてダイオキシンや環境ホルモンのように体内に蓄積されるとされているものの影響の恐ろしさは動物実験のようすから実感できるし、それらの対策が一日も早くなされることが望まれる。一方では、自然界に以前から存在していたと思われる病原菌に対する人間の抵抗力の低下という問題も考えなければならないのではないのか。戦前戦後の食糧難を経験し、さらに現在では禁止されている物を口にしたり、殺虫剤、DDTやBHCを体にかけられたりした世代の元氣さの源は何なのだろうか。一時、今の若者の平均寿命は五〇歳だろうという説がだが、少なくとも若者にかぎらず食生活が変化していることは痛感できる。自分自身もいわゆる「外食」「中食」の恩恵にあずかっている面はあるが、昔ながらの日本の家庭食が持つ食事としての総合力を基本に、どう不足を補給するかが大事なことだと思う。

さらに、抗菌グッズが流行していると言われているが、それは行き過ぎると人間本来持っている抵抗力の低下ということに

なっていないのか。人間はそもそもいろいろな菌と共生しているわけで、有用なものもあれば悪さをするものもある。また悪さをするからと言って、完全に排除するというのも問題であるかもしれない。それは専門家の領域かもしれないが、食品の安全性の追求と同時に、人間本来持っている力を維持発展させるための日常の努力が必要ではないのか。

今の日本は不景気とはいえ、依然飽食の時代と言えるのではないだろうか。世界の食糧事情を考えると何と恵まれた状況にあることか。最近のテレビを見てみると食に関する番組の多いこと、伝統的な料理番組、グルメツアーもの、大食い・早食い選手権そして健康をテーマにした機能性食品に関する番組など毎日のように放送されている。情報としてためになるものもあるし、食欲をそえられるものもある。しかし、基本は日々の食生活にそれらをどう加味していくかであり、その中で食のすばらしさ、楽しさを感じていくことだと思う。しかし、都度何を食べるかは個人又は家庭の判断で決められていくのであって、食材の安全性がある限り、あとは自己責任の範囲であろう。

食に限らず何かを優先すれば、何かを無視するか捨てなければならぬ。健康のため有機農産物にこだわれば、値段・形状・品質・時期など何か目をつぶらなければならぬ場合がある。

消費者にとって食は、自らの判断で選択できるものであるという。そしてその幅はますます広がっていくであろう。これから消費者ニーズに生産者・食品加工メーカーがどう対応していくか。「安全」「安心」「健康」を基本に食材としてまた加工食品として研究開発が行われるであろうが、消費者としては自らの健康維持と子供たちの将来を考えながら何をどう活用するか賢明なる判断をする目が必要になってくる。

生活スタイルの変化にもなつて食習慣の乱れが指摘されているが、この問題は核家族、少子化、女性の社会進出等々を背景に形成された社会現象のひとつと考えると、その解決の道筋はなかなか見えてこない。調理時間の短縮という利便性の代償として一方で失うものが何なのか人それぞれ評価が異なるとは思いますが、少なくとも「世界一長寿国」となりとげた世代の食生活を基本にしなから、利便性、価格、食味などをどう付け加えていくかという消費者個々人の知恵がなければならぬと思う。食の安全が社会問題になっている現在、その事実関係の解明やその対策は当然として、一方では自らの食生活を考え、さらに食品として口に入るまでどのような経過を経てきたのか、そこにはどのような組織や個人が関わってきたのかを考えることで、食糧の抱えている多くの問題に関心が深まることを期待したい。